



Main
Sponsor



Real Madrid
Baloncesto

Аргументы продаж 2015

Тека в мире



Main
Sponsor



Группа работает более чем в 110 странах, на 5 континентах и имеет 25 фабрик на 3 континентах с филиалами в 33 странах





Main
Sponsor



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Просто использовать.
С заботой об окружающей среде.

1. Особенности



Main
Sponsor



1.1 Режим Турбо

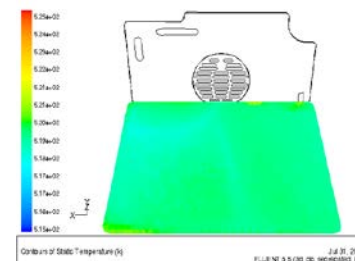


Main
Sponsor



Преимущества

- Режим Турбо обеспечивает более быстрый предварительный нагрев, **равномерное** распределение и преимущества при **приготовлении** легкой пищи.
- Пользователь может **готовить одновременно** на нескольких уровнях **без смешивания вкуса и запахов**.



Как это работает?

Изделия других брендов оборудованы только турбиной или вентилятором, однако у компании ТЕКА представлены духовые шкафы с кольцевым элементом вокруг вентилятора. Пища нагревается от верхней, нижней, задней части духового шкафа, и вентилятор распространяет тепло, поступающее от заднего нагревательного элемента, расположенного в задней части шкафа.

**ПЕРЕДАЧА
ТЕПЛА
+
РАВНОМЕРНОСТЬ**

1.2 Максигриль



Main
Sponsor



Преимущества

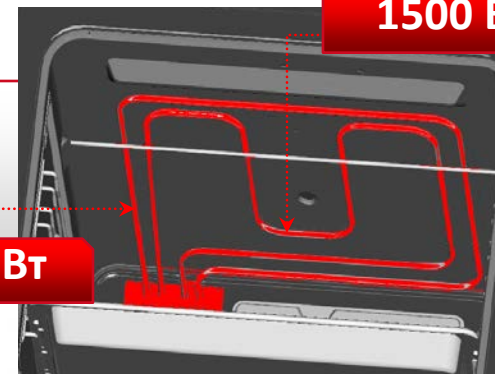
- Обеспечивает более **равномерное** (нагрев большого объема) и **быстрое приготовление**.
- Одним из основных преимуществ является адаптация размера гриля к обрабатываемому количеству пищи, приготовление нескольких порций или одного большого объема.

Как это работает?

Это гриль с **большой поверхностью**, чем у простого гриля, при этом он обладает более высокой мощностью (**2600 Вт**)

1100 Вт

1500 Вт



1.3 Откидной гриль



Main
Sponsor



Преимущества

- Откидной гриль позволяет выполнять более легкую очистку гриля в духовом шкафу.



Как это работает?

- Систему крепления несложно высвободить, легко поворачивая винт до тех пор, пока нагревательный элемент гриля не опустится вниз на максимальную величину.
- Система крепления гарантирует, что гриль остается в горизонтальном положении.



1.4 Жировые фильтры



Main
Sponsor



Преимущества

- Благодаря жировым фильтрам воздух, поступающий в режиме турбо, становится чище, несет меньше запахов и снижает концентрацию жира, содержащегося в воздухе при вентиляции.
- В отличие от фильтров духовых шкафов других производителей, которые размещаются на выходе отвода паров, наши фильтры предотвращают циркуляцию жира внутри духового шкафа.

Как это работает?

- Фильтры представляют собой металлические решетки, которые удерживают частицы жира, не давая им возвращаться во внутреннее пространство шкафа.
- К фильтрам обеспечен свободный доступ, и они являются съемными; когда фильтры загрязняются, их можно вымыть в посудомоечной машине.



1.5 Электронное управление температурой



Main
Sponsor

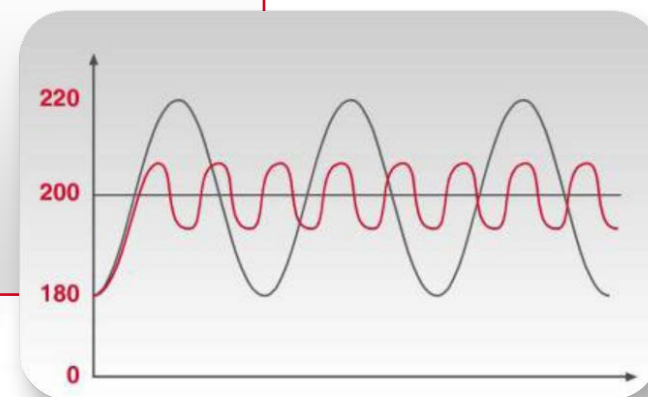


Преимущества

- Духовые шкафы с электронным управлением потребляют меньше энергии и идеальны для приготовления деликатных блюд, таких как слоеные пирожки или другие изделия из слоеного теста, суфле, йогурты и т.д.

Как это работает?

- Шаг регулировки составляет ($\pm 5^\circ \text{C}$), это точнее, чем в традиционном духовом шкафу.
- Духовые шкафы с электронным управлением температурой, такие как HL 870, HL 890, в состоянии более точно контролировать температуру.



1.6 Термощуп



Преимущества

- Процесс приготовления лучше благодаря контролю температуры внутри жаркого, что обеспечивает оптимальный результат. Нужную температуру вы устанавливаете самостоятельно перед началом готовки.

Как это работает?

- Эта функция работает с автоматическим отключением духовки, когда жаркое достигает температуры, предварительно выбранной с помощью датчиков (+/-); при этом подается звуковой сигнал.



ПИЩА	Температура датчика	Комментарии
Ростбиф	35 - 40 °C	СЛАБО ПРОЖАРЕННЫЙ
Ростбиф	45 - 50 °C	СРЕДНЕ ПРОЖАРЕННЫЙ
Ростбиф	55 - 60 °C	ХОРОШО ПРОЖАРЕННЫЙ
Нога ягненка	65 - 70 °C	
Вырезка	80 - 85 °C	
Свиная корейка	65 - 70 °C	
Ветчина	80 - 85 °C	
Курица	75 - 80 °C	
Жареная индейка	80 - 85 °C	

1.7 Специальные функции



Main
Sponsor



1.7.1 Функция медленного приготовления



Main
Sponsor



Преимущества

- Функция медленного приготовления – это специальная функция для рецептов приготовления при низкой температуре, когда сохраняется вся полнота естественных вкусов и ароматов.
- Понадобится около 3 часов для приготовления мясных и тушеных блюд, в результате гарантируется получение нежного и сочного продукта.



Как это работает?

- Функция медленного приготовления работает с подключением режима турбо и поддержанием стабильной температуры около 100°C.

**100% вкус
блюда**



1.7.2 Разморозка



Преимущества

- Функция разморозки позволяет разморозить большее количество продукта, чем микроволновая печь.
- Функция разморозки добавлена в связи с увеличением потребления полуфабрикатов и замороженных блюд.

Как это работает?

- Вентилятор перемешивает воздух внутри духового шкафа, но распределения тепла не происходит.
- В некоторых моделях разморозка осуществляется за счет коротких циклов подачи горячего воздуха на двух уровнях:
 - HI или верхний уровень (45° C) обычно используется для мяса
 - LO или нижний уровень (35° C) для рыбы, выпечки и хлеба.



1.7.3 Быстрый разогрев



Преимущества

- Время ожидания уменьшается на 60% без дополнительного энергопотребления; когда программа достигает нужной температуры, она предупреждает пользователя звуковым сигналом.
- Эта функция уменьшает время разогрева, когда духовой шкаф холодный, тем самым сокращая стадию максимального потребления электроэнергии.



Как это работает?

- Нагревательные элементы духового шкафа работают с максимальной мощностью до тех пор, пока не будет достигнута выбранная температура.



1.7.4 Функция приготовления пиццы



Преимущества

- Эта функция рекомендуется для приготовления пиццы, слоеных пирожных, выпечки с начинкой, яблочных пирогов и т.д.



Как это работает?

- Нагрев происходит снизу и с задней стороны духового шкафа (нижний нагревательный элемент + режим турбо) на 3200 Вт максимальной номинальной мощности при работе вентилятора для лучшего распределения тепла.



Идеальным аксессуаром при использовании этой функции является камень для пиццы. Рекомендуется предварительно нагреть духовой шкаф, чтобы повысить температуру камня до размещения на нем пиццы, это позволит вам достигнуть профессионального результата.

1.8 Телескопические направляющие

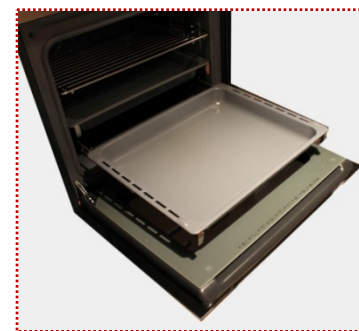


Main
Sponsor



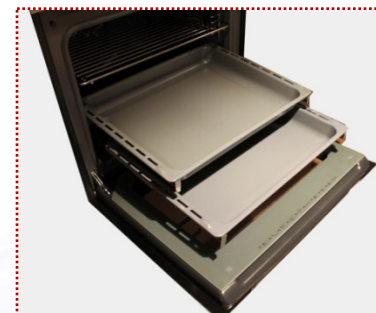
Преимущества

- Направляющие легко и плавно выдвигаются, что обеспечивает максимальное удобство использования и безопасность.
- Возможность извлечь направляющие из шкафа позволяет **легче очистить** их.
- Обеспечение **безопасности**, поскольку облегчается проверка содержимого противня без риска контакта с нагревательными элементами или внутренней поверхностью дверцы.



Как это работает?

- Усовершенствованная телескопическая система позволяет выдвигать наружу большую часть противня (**83%**) без риска расплескивания содержимого по кухне. В некоторых моделях противень может выдвигаться на **100%**, как на нижнем уровне в модели **HL 840**.
- Направляющие противней могут выдержать вес **10 кг**.
- Система **“Clip on”** позволяет быстро и легко изменять уровень телескопических направляющих для вашего удобства.



1.8 Телескопические направляющие



Main
Sponsor



В духовых шкафах могут быть установлены дополнительные хромированные или телескопические направляющие.

- **2 телескопические направляющие противней** (5 уровней приготовления)
код комплекта: 41599002
- **1 телескопические направляющие противней** (5 уровней приготовления)
код комплекта: 41599003

В качестве замены компания Тека предлагает комплект телескопических направляющих противней для 1 или 2 уровней, который позволяет установку хромированных направляющих в модели на 60 см.

Более того, 90 см духовой шкаф HL 940 оснащён специальными направляющими противней, которые полностью выдвигаются на нижнем уровне (“с извлечением”).



1.9 Противни

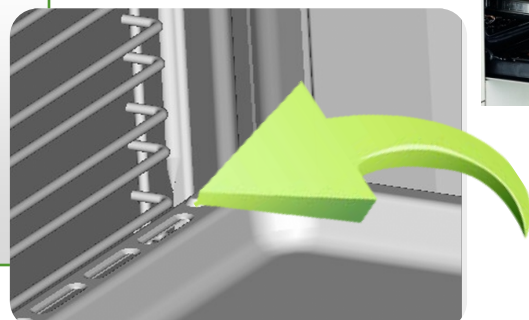


Main
Sponsor



Преимущества

- Большая поверхность противней, чем у других брендов на рынке.
- Поверхность противней компании Teika составляет 1421 см^2 .
- Духовые шкафы 90 см компании Teika с поверхностью 1867 см^2 .



Как это работает?

- Противни компании Teika оборудованы **системой остановки**, которая позволяет частично выдвигать их для проверки блюд без опрокидывания. Более того, поток воздуха остается непрерывным, благодаря выемкам в **боковой стенке**, которые не позволяют противням касаться задней стенки, способствуя **лучшему приготовлению пищи**.



Разница между
противнями 60 и 90 см

1.9 Противни



Main
Sponsor



Существует два типа эмалированных противней:



- Противень для выпечки: противни компании Тека идеально подходят для пирогов, бисквитов, пирожных и т.д.



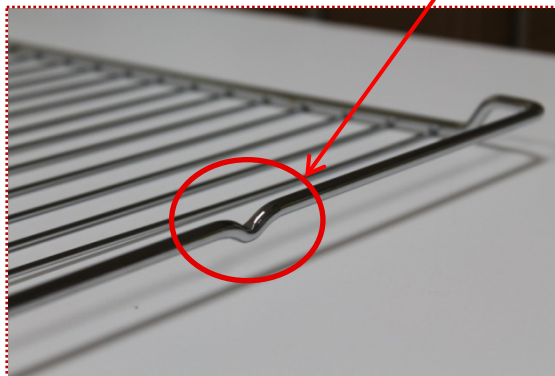
- Глубокие эмалированные противни 50 мм: глубокие противни компании Тека для жаркого, рыбы и закусок глубиной 50 мм. Идеально подходят для сбора сока при запекании на гриле.

Преимущества

- Больше половины решетки остается доступной за пределами духового шкафа, не опрокидываясь, что помогает избежать расплескивания. Таким образом, решетка не может выскочить при ее выдвигании и не перекашивается.

Как это работает?

- Стандартные и усиленные решетки оборудованы **Системой остановки противня**



1.10 Решетки

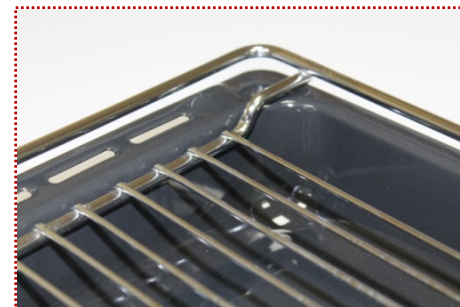


Main
Sponsor



Все решетки удовлетворяют требованиям стандарта UNE-EN 60335. Типы решеток:

- Стандартная решетка
- Усиленная решетка, которая прекрасно устанавливается в противень для духовых шкафов



Усиленная часть



Стандартная



Усиленная

1.12 Подсветка



Main
Sponsor



Преимущества

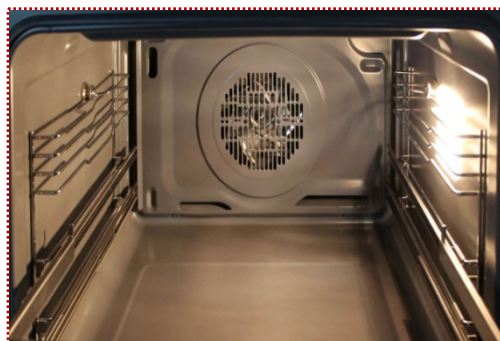
- Духовые шкафы компании Тека оборудованы легко заменяемой лампочкой 25 Вт, которая обеспечивает оптимальную подсветку внутри духового шкафа.
- В моделях HL 940, HS 900 и HL 890 (галогеновая лампа) встроены 2 лампочки по 25 Вт каждая (двойная боковая подсветка). Лампочки расположены на разной высоте, что обеспечивает оптимальный обзор содержимого противней, даже при одновременном использовании нескольких противней.

Как это работает?

- Свет включается автоматически, когда открывается дверца, или когда выбрана любая программа; в некоторых моделях свет через некоторое время отключается.



1 задняя лампа



1 боковая лампа



2 боковых лампы

1.13 Панель управления



Main
Sponsor



Преимущества

- Легко поддающаяся очистке панель из нержавеющей стали с защитным покрытием от отпечатков пальцев.
- Компания Тека предлагает простые в использовании панели управления с утапливаемыми регуляторами.
- Система блокировки панели (методика использования, см. пункт 3.3)

Как это работает?

- Интуитивно понятные и простые в использовании панели управления компании Тека .



1.14 Принудительная тангенциальная вентиляция



Main Sponsor



Преимущества

- Система MCS значительно уменьшает температуру испарений при приготовлении пищи внутри камеры, прежде чем они отводятся ТАНГЕНЦИАЛЬНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ.
- Система улучшает охлаждение духового шкафа и создает поток воздуха, который выводит наружу испарения, также уменьшая температуру окружающей мебели.



Как это работает?

- Mix Chamber (камера смешивания) является системой, в которой горячий воздух из камеры духовки смешивается с холодным воздухом, поступающим снаружи.



Камера смешивания воздуха имеет несколько отверстий, через которые может поступать снаружи холодный воздух

Отверстие между камерой смешивания и внутренним пространством духового шкафа



1.14 Принудительная тангенциальная вентиляция



Main
Sponsor

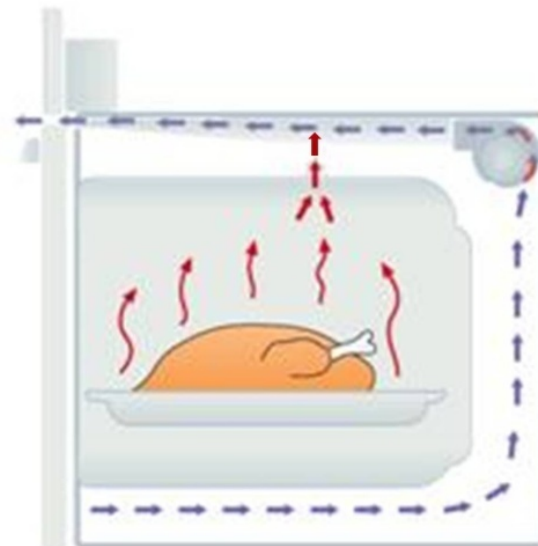


Преимущества

- Уменьшает температуру духового шкафа и окружающей кухонной мебели.

Как это работает?

- Вентилятор, который располагается на задней стороне духового шкафа в моделях с **ТАНГЕНЦИАЛЬНЫМ ВЕНТИЛЯТОРОМ**, создает воздушный поток, который смешивается с горячим воздухом, поступающим из камеры духового шкафа, и который отводит наружу горячий пар.
- Этот тип вентиляции представлен в нашем ассортименте компактных духовых шкафов и в моделях 90 мм.



1.14 Принудительная осевая вентиляция



Main
Sponsor

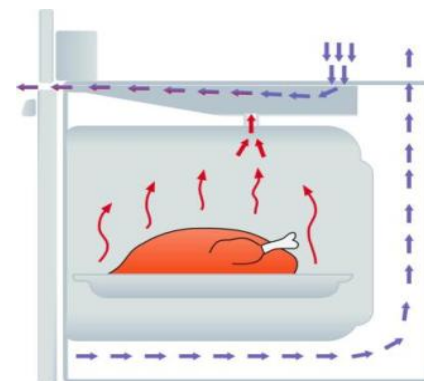


Преимущества

- Система охлаждения без камеры смешивания, отличная от тангенциального охлаждения, которая используется для снижения температуры гриля и передней панели
- Эта система может устанавливаться в неглубоких нишах (в моделях без режима турбо)

Как это работает?

- Вентилятор, располагающийся в верхней части духового шкафа, создает поток воздуха, который смешивается с горячим воздухом, поступающим из камеры духового шкафа, и который отводит наружу горячий пар



1.15 Функция ECO



Main
Sponsor



Меньшее энергопотребление при сохранении вкуса

Преимущества

- Идеально подходит для приготовления любых блюд (тушеных, мясных, рыбных и т.д.), как если бы мы готовили в кастрюле, с минимальным энергопотреблением



Как это работает?

- Нагрев происходит при помощи форсированной конвекции, духовой шкаф отключается автоматически за несколько минут до окончания приготовления, что позволяет использовать остаточное тепло.

**Инноваци-
онная
технология**

**Система
управления
температурой**

**Увеличение
безопасности и
экологичности**

1.15 Функция ECO



Меньшее энергопотребление при сохранении вкуса



Модели	Измененные функции приготовления	Функция ECO
HL 840/ HS 735/ HS 720/ HS 725/ HS 710/ HS 625	Верхний нагрев + вентилятор + нижний нагрев	Гриль + вентилятор
HS 635	Гриль + нижний нагрев	Гриль + вентилятор

Диапазон сертификации духовых шкафов по энергопотреблению

Энергопотребление (кВт)			Энергопотребление (кВт)		
A+++		кВт	<		0,36
A++	0,36	<=	кВт	<	0,49
A+	0,49	<=	кВт	<	0,65
A	0,65	<=	кВт	<	0,84
B	0,84	<=	кВт	<	1,04
C	1,04	<=	кВт	<	1,26
D	1,26	<=	кВт		

2. Очистка



Main
Sponsor



2.1 Teka Hydroclean®



Main
Sponsor



Просто, как вода

Эффективная помощь при очистке

- ЭФФЕКТИВНАЯ ПОМОЩЬ ПРИ ОЧИСТКЕ
- Эксклюзивно разработанное покрытие, нанесенное на эмаль внутренней поверхности духового шкафа и противни
- 1 стакан воды
- Программа длительностью **24 минуты**
- Не требуются дополнительные очищающие средства
- **Энергопотребление: 76 Вт**
- ПРОСТОТА, КОМФОРТ
ЩАДЯЩЕЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ
- Передовая технология компании Teka
которая действительно **меняет ситуацию**



2.1 Teka Hydroclean®



Main
Sponsor



Экономия

Более короткий цикл,
более низкая
температура, никаких
дополнительных
чистящих средств –
более низкие затраты

Безопасность

Температура внутри
духового шкафа едва
превышает 60°C. Цикл
охлаждения,
предотвращающий
опасность ожогов

Долговечность

Hydroclean® не теряет
очищающей
способности по мере
использования

Удобство

Противни также
изготовлены с
применением
технологии
Hydroclean®, что
облегчает их очистку

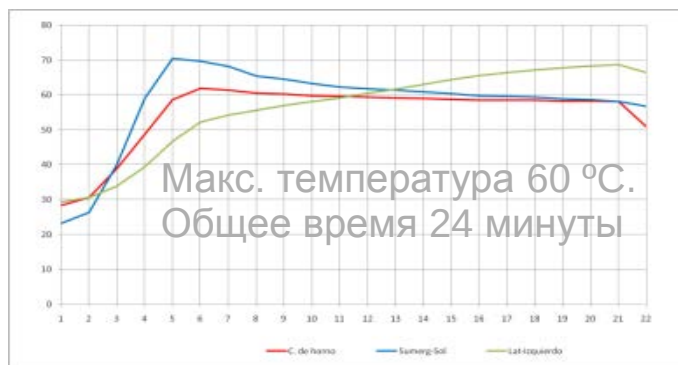
2.2.1 Hydroclean® по сравнению с пиролизом



Main
Sponsor



- Помощь при очистке
- Рекомендуется применять функцию Hydroclean® после каждого использования духового шкафа
- Низкое энергопотребление.



Энергопотребление: 76 Вт



- Система очистки.
- Рекомендуется проводить пиролиз после 6/8 использований духового шкафа
- Высокое энергопотребление.



Энергопотребление: 3475 Вт

2.3 Покрyтие Crystal Clean



Main
Sponsor



Crystal Clean представляет собой специальную эмаль с гладкой блестящей поверхностью темно-серого цвета, обладающую следующими свойствами:

- **Высокой устойчивостью** (класс AA) к воздействию кислот и химических веществ.
- **Низкой пористостью** и антипригарными свойствами
- **Остатки легко удаляются** при комнатной температуре
- **Более длинный срок службы:** Каталитические панели через некоторое время пропитываются, и вам придется обращаться в Центр послепродажного обслуживания для их замены
- **Экономия электроэнергии** по сравнению с каталитическими панелями, поскольку вам не нужно включать духовой шкаф при максимальной температуре на **1 час**

Crystal Clean



2.4 Полностью стеклянная внутренняя дверца

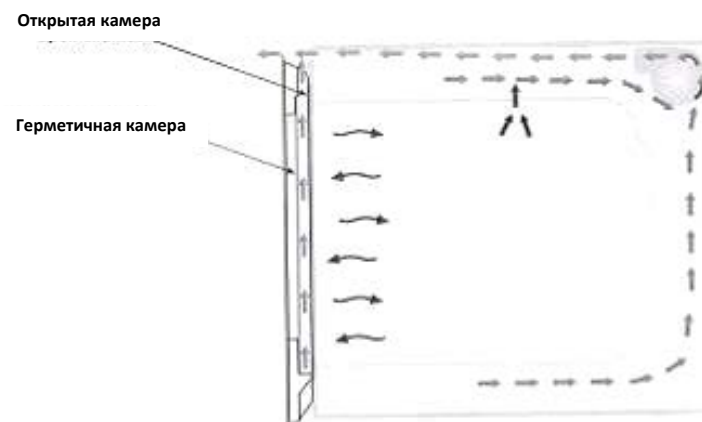


Main
Sponsor



Духовые шкафы компании Тека оборудованы идеально ровной стеклянной внутренней дверцей с привлекательным дизайном.

- **Высокая устойчивость к воздействию, легкость очистки и безопасность**, поскольку температура передней дверцы снижается
- **Внутреннее стекло** легко извлекается без помощи инструментов, достаточно вставить пальцы между стеклом и внутренней дверцей, а затем вытащить стекло
- **Дверцу** можно демонтировать, пропустив крепление через две петли



2.5 Нержавеющая сталь с защитным покрытием от отпечатков пальцев



Main
Sponsor



Единственный след, который может остаться – это ваша пища

- Компания Тека использует нержавеющую сталь с защитным покрытием от отпечатков пальцев одного типа и цветового оформления для всех своих приборов, что **затрудняет их загрязнение**.
- Защитное покрытие от отпечатков пальцев компании Тека покрыто прозрачной пленкой РЕТ (полиэтилентерефталата), которая становится липкой при нагревании и придает нержавеющей стали свойства защитного покрытия от отпечатков пальцев

Свойства:

- Сохраняет **антикоррозионные** и декоративные свойства нержавеющей стали
- **Высокая степень устойчивости к царапинам**, образованию пятен и бытовым моющим средствам
- **Высокая степень устойчивости к нагреву** (до 110°C), к ржавлению и воздействию влаги
- **Очень яркая**
- Устойчива в течение одного часа к воздействию давления 100 бар с расстояния 20 см без образования пузырей или отслаивания



3. Безопасность



Main
Sponsor



3.1 Система Cool Touch System®



Main
Sponsor



Революционная система COOL TOUCH SYSTEM® снижает температуру стекла до 23°C, что ниже предельных значений по стандарту UNE-EN 60335.

Она не только снижает опасность получения ожогов, но и уменьшает температуру внутри секции, предотвращая тепловое повреждение кухонной мебели.



Максимальная температура

**Новая
дверца HL**

**Много-
функциональность**

60°C

**Текущее
предельное
значение**

78°C

Предельные значения по стандарту UNE-EN 60335

3.2 Автоматическое отключение для безопасности при открытии дверцы



Main
Sponsor



- Когда дверца духового шкафа открыта, нагревательные элементы и режим turbo отключаются, **чтобы избежать ненужного расхода энергии**, пока дверца открыта, и снизить тепловое воздействие на пользователя.
- Когда дверца снова закрывается, духовой шкаф возобновляет работу в соответствии с ранее заданными параметрами.
- Модели, оснащенные этой функцией, легко узнать, потому что у них есть предохранительная блокировка в нижней левой части духового шкафа



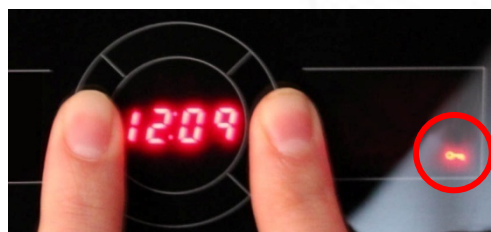
3.3 Предохранительная блокировка для безопасности детей



Main
Sponsor



- Предохранительная блокировка для безопасности детей – это устройство, которое препятствует случайным изменениям в программировании, в основном сделанным детьми.
- Если предохранительная блокировка для безопасности детей активирована, когда духовой шкаф выключен, его нельзя будет включить.
- Если включить эту предохранительную функцию вместе с любой другой функцией, будет заблокирован электронный или цифровой таймер.



Как включить/отключить систему блокировки



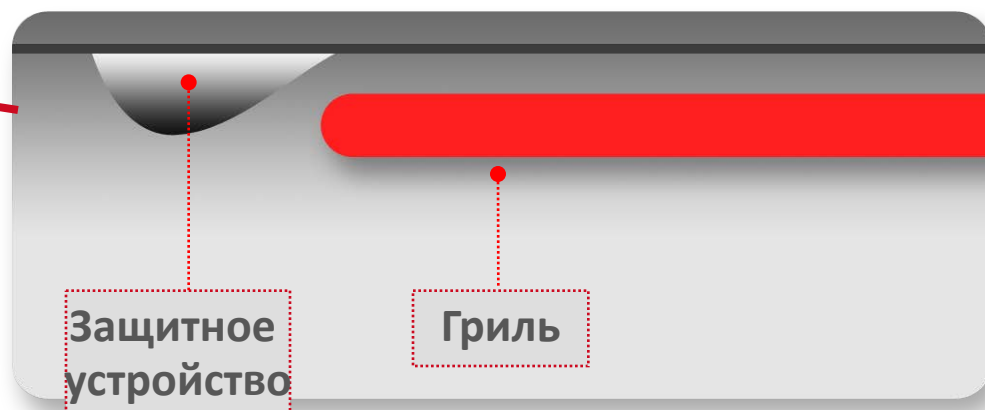
3.4 Защитное устройство гриля



Main
Sponsor



Защитное устройство гриля представляет собой элемент, который помогает уменьшить температуру дверцы и избежать контакта с нагревательным элементом.



3.5 Термоизоляция

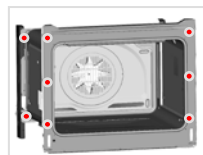


Main
Sponsor

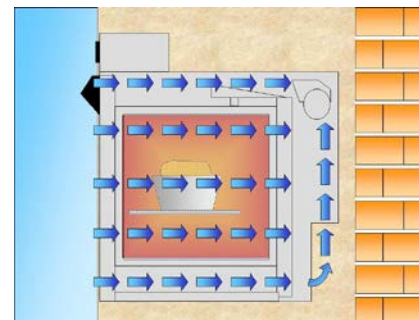


- Духовые шкафы компании Тека представляют собой моноблок, не имеющую соединений единую полость, что позволяет избежать потерь тепла или передачи тепла соседним секциям. Это гарантирует **минимальную передачу тепла из внутренней камеры наружу** и **безопасность пользователя**
- Для улучшения термоизоляции был увеличен зазор между внутренней камерой и корпусом, а также было уменьшено количество соединений между духовым шкафом и наружной поверхностью.
- **Новая белая термоизоляция.** Она лучше удерживает тепло и устраняет токсичные вещества.

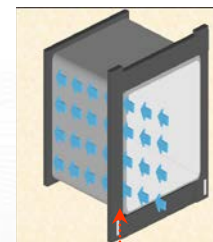
**ТЕПЛОВОЙ МОСТ
МЕЖДУ ВНУТРЕННЕЙ
КАМЕРОЙ И КОРПУСОМ**



БЕЛОЕ СТЕКЛОВОЛОКНО



**Постоянный приток
воздуха между
внутренней камерой и
передней частью
упрощает изоляцию.**





Main
Sponsor



www.teka.com



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ • ВАРОЧНЫЕ ПАНЕЛИ • МОЙКИ • ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ • СМЕСИТЕЛИ •
ПОСУДОМОЕЧНЫЕ МАШИНЫ • ПРОМЫШЛЕННЫЕ КОНТЕЙНЕРЫ • СТИРАЛЬНЫЕ МАШИНЫ • МИКРОВОЛНОВЫЕ
ПЕЧИ • ХОЛОДИЛЬНИКИ • САНИТАРНЫЕ СИСТЕМЫ • ФУРНИТУРА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ • ПИВНЫЕ КЕГИ